

ΠΑΝΥΚΡΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ Α ΑΓΡΟΤΙΚΟΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝ

ΟΛΕΤΑΡΗ ΟΛΗ ΤΥ ΚΟΖΜΥ, ΕΝΟΘΙΤΕ!

ΑΓΡΟΝΟΜΟΣ Γ. ΚΥΖΜΙΝ



::: ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ :::
ΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ
ΚΕ ΑΛΟΝΙΖΜΑ ΤΥ ΣΟΔΙΑ!

ΠΑΜΙΑΤΚΑ ΤΟΝ ΚΟΛΧΟΖΙΚΟ
ΜΠΡΙΓΑΔΙΡΟ ΣΤΟ ΠΟΛΕΜΙΖΜΑ
ΜΕ ΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΤΑ ΖΑΙΡΕΔΙ
:::::::::: ΚΥΛΤΥΡΕΣ ::::::::::

Γ.Π.Β. в ЛНГР.

У. 1933 г.



АНТ № 216

ΥΚΡΑΝΙΚΟ ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΚΔΟΤΙΚΟ ΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΜΙΟΝΟΤΙΤΟΝ
ΧΑΡΚΟΒΟ — ΚΙΕΒΟ — ΜΑΡΙΥΠΟΛΙ

1933

1933

— Δόθηκε για ετοιμασία 26-V-33. —
— Επιτράπηκε για εκτύπωση 29-V-33. —
Εκδοτικό εθνικό μισοντίτ. 27-Ε. Τираж 1000.
Γορλίτ 1435. Αριθμός παραγγελίας 3535.

Μετάφρασι απτα ρώσικα: Γ. Α. ΚΟΣΤΟΠΡΑΒ.

Ιπέρφτινος συντάχτις: Α. ΛΕΟ.

ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ ΣΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΚΕ ΑΛΟΝΙΖΜΑ ΤΙ ΣΟΔΙΑ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΦΛΑΙ ΖΑΙΡΕ

Με το πέρασμα το σοστό πολίτικα τις πάρτιας κε τις κιθέρ-
νις (πραθίτελςτθ) ε μαρέα το χοριάτικο νικοκiriό κε σοστό
ρυκοθότςτθ με το όσιμο-τ πας τι σοσιαλιστικί θάσι (ορνόθα) το
σοσιαλιστικό σύστημα (σοφχόζια κε κολχόζια) νκίκεν τεκμήλ κε αγίριτα.

Σοστό οργάνοσι το σοσιαλιστικί παραγογι (προϊζθότςτθ) κε
όόσιμο τα κολχόζια κε σοφχόζια εμπρολάτικο χοριάτικο-νικοκiriκο
τέχνικα (μιχανές κε χρασίμια) έκαμαν όλα τα υςλόθιεσ στο τιάλο
μέγα σύκομα το προϊζθοτίτελνοστ, στο αρτράεμο τι σοδιά πας τα
σοσιαλιστικά ζάνια.

Με το κοφτερό πολέμιζμα αντ' κυλάκυς, τεμπέλς κε προγύ-
λςτςικς μίς στάθαμε πας το στράτα στο καλύτερό ζαζζίτοτςνι ζίσιμο
τυς κολχόζνικυς.

Με το σοσιαλιστικό πόρεμα στι δουλία, με το σαχιντράιμο το
σοσιαλιστικό ζόμπςτθενοστ, με το σύκομα το δουλεπτάδικο ντιστιπλίνα
μίς χριάζετε να πάγομε έμπρυ στα τιάλα μεγάλα νίκεσ, στο πολέ-
μιζμα για τι πσιλί σοδιά, για τα αλιθινά μπολςςςθίικια κολχόζια.

Με τα μεγάλα ζόρια, με το ιςλετράιμο τα ελδζζνι μασσίνεσ
κε αγρο-τέχνικα, με το νίκιμα το σαμποτάζζ, τυς κυλάκυς κε το
αγεντύρα-τιν—τυς δικζέυς κε «αριςτερύς» οπορτυνιστές, αντίςτασι
(ζοπροτιθλένιε) κε θρεντίτελςτθ,—εμίς τίμασαμε τον τόπο, ζόρεπ-
σαμε το σπέρμα, έσπερναμε κε χριάζετε τί κιάν εν-πα να έχομε
φέτυς πσιλό σοδιά (υροζζάι). Αμα όσπυ τ' εν το κυράφ τμαρεμένο,
αλονιζμένο κε σαχιντραιμένο, όσπυ δεν έν αφτό πες το κρατικό
επιπύονκτ, για πες το κολχόζικο αμπάρ για στο ελεθάτορ,—ος αφτό

τιν ὅρα εἰς δὲν μποροῦμε νὰ μετροῦμε τὰ ἀθρίσματα (ιτόγι) στὶ δουλιὰ-μας καὶ δὲν μποροῦμε νὰ μεγαλέφκυμιτς με τὰ νίκες-μας. Σαν σοδιά μπορὶ νὰ σαέφκετ μόνο αὐτὸ, πῶτο ἐν σορεμένο καὶ αλονζμένο καὶ ἀλαί ἀτότες, πῶτι ἐνα μίρα ἀπ τι σοδιά, (τίλογα λει νόμος), ἀν ἐν δουγμένο τυ κράτος, τ' ἄλο σαχιντραέφκιτ πες το κολχόζικο γιὰ σοφ-χόζικο ἀμπάρ γιὰ το σπέρνιμο τον κερὸ καὶ ὅλο τάλο «νὰ πιμέν» στο υκὺμ τὰ κολχόζια, κολχόζνικς καὶ μονονικίρος». (ἀπ τιν ἀπόφασι το ΣΝΚ ΕΣΣΔ καὶ ΤτΚ. ΒΚΠ(μπ) ἀπ το 19/Ι 1933).

Χάλις ἀδὸ, στον κερὸ τυ τμάρεμα καὶ αλόνιζμα τυ χυράφ, νίςσκετε λον μέγα φόβου νὰ χάνουμε κάποσο μέγα μίρα ἀπ τι σοδιά, — πῶτο δόχτεν-μας ἀντα ἀτίτκα μεγάλα ζόρια. Μέτρισαν-το, ὅτι ἀπ το τζαρασίζικο καὶ παρόρας τμάρεμο καὶ αλόνιζμο, ἀπ το μυχατσίζικο θάλεμα τζαράνια καὶ κυθάλιμο ταςσόθ, ἀς αὐτὸ, ὅτι δὲν ζιτθαζνε τυ χυράφ, ἀπ το φοτία καὶ κλέψιμο, — τυ κράτος-μας κάθα χρόνο χαν 176 μιλιόνια τσεντνέρια ζαιρέ. Με τ' αὐτὸ τυ ζαιρέ εἰς μποροῦμε νὰ φαίζουμε ὅλο τυ χρόνο ος το μισὸ τον κόσμιο στὶ ΕΣΣΔ.

Δεν εἰς τζαρά αὐτὸ νὰ το νταιανέδουμ!

Μις ἱμετς ὑποχρεομένοι (ομπιάζανι) με το ὅλο-μας μπολσεβίχικο ὑπόρστθο καὶ ναστόιτζιβοςτ νὰ πολεμίζουμε γιὰ καθένα κιλογράμ ζαιρέ, — αὐτὸ εἰς μέγα σημασία γιὰ το δικόμας τυ σοσιαλιστικὸ χτίσιμο.

Σοστά νὰ οργανόσουμε τυ τμάρεμα καὶ το αλόνιζμα, — αὐτὸ εἰμένοι (ζνατζιτ) νὰ τμαρέδουμε καὶ νὰ αλονίζουμε γιὰ τεχνίλ διγος χασίματα γιὰ ἀντα ἀλιαχ λίγα χασίματα.

Νὰ γλιτόνουμ ἀπ τα ἀρτίχκα χασίματα τυ ζαιρέ στο τμάρεμα καὶ αλόνιζμα, — αὐτὸ εἰμένοι νὰ ἐχτελέσουμε τυ λον βασικό νικοχίρικο-πολιτικὸ ζαντάνιε.

Ας θάλουμε ἄκρα στα χασίματα στο τμάρεμα καὶ αλόνιζμα!

Κανά κεφαλίτς-πα ναμί αφίνουμε πες το ζαι! Κανά χαμένο κυτί πες τα στράτετ γιὰ πες αλόν! Ας γιαγαλατρέδουμ τα χασίματα, ἀς μπικιτρέδουμ τα επιτιχίες-μας στο πολέμιζμα γιὰ τι σοδιά!

ΤΟ ΤΜΑΡΕΜΟ — ΣΤΙΝ ΟΡΑ

Αργός να πεσιράς το τμάρεμα—ίνε ένα απ τα κριότερα μα-
ανάδα στα μεγάλα χαιμάτα ζαιρέ απ τι σοδιά.

Για το γιαγαλατράιμο αὐτο το μαανά χρειάζετε καθένα κυλ-
τόρα να τμαρέφκετ ατότες, αντα συν ὅρα στο αρίμαζμο το
κυτί-τ. Αν πιμένουμ αργός στο τμάρεμα—να χάνουμ πολά ζαιρέ
ας το τσάκουμα τα κεφαλίτζα κε ας το κόνουμα τα κυτία. Αν τμα-
ρέβουμ το χυράφ στον κερό αχ το χρειάζετε γυργά — να χάνουμε στιν
πιότιτα (κάτζεσθό): το κυτί να εν λαφρό, άτζκυ, ποσύρκυ.

Χριάζετε μυγάτκα, κάθε μέρα να ισελέβουμε πίσο στο αρίμαζμο
τα χοράφια, πως να λες το αρίμαζμό-τιν εν σιδεμένο με τον κερό
(πογόντα) κε μπορί να νίσεκετ άλιαχ απσά. Πρέπι να θάλουμ στο
ισάπ, τίλογο τόπο έχυνε τα χοριστά υτζάστκες (κυρενσείδα, υμπάιδα,
πσέλυς, χαμέλυς κ. άλα) Πρέπι να το κσέρουμ, ὅτι στα ένα-λυγάς
υτζάστκες το χυράφ αριμάζ τζάλκα, στα άλα ὅχι. Ίνυότζουμ πρέπι
να πεσιρύμε το τμάρεμα πες τα χοριστά υτζάστκες στα χοριστά
θαντείδα-πα, πότι αριμάζ το χυράφ πες κάθε υτζάστοκ.

Το ζαιρέ σσέρκετ ὁρμου κε μπορί να τμαρέφκετ ατότες, αντα
μπορίς ζόρλεν να το κοφτε με το νις, το κυτί αντα εςσ ατίτκο
μπουιά, πόιο ασλί εςσ αφτό το κυλτόρα κε το σορτ, κε το καλαμίδ-τ
τεχμίλ σαριά. Αφτό εν, τίλογα λέγκετ, «κερίτκο αρμαζλίχ», (θος-
κοθάια σπέλοστ) πότι έρχετ ὅρα άρταχ να πεσιράς το τμάρεμα τα
θασικά ζοιρεδί κυλτόρες (στα ὅλα σίφτε το στυρυκερνέσσυ κε ανικσέσσυ
μαλακό σιτάρ) κε τεχμίλ να κσετιλίζς το τμάρεμα με το μακσιμάλ-
νι ισελετράιμο τα θιντρούερια στα ὅλα έμπρο, άιτε κε τα κοσίλκες,
ζζάτκες κε σνοποδιαζάλκες-πα.

Τα πολά κυτία πες τα κεφαλίτζα αντα δυνατίζνε κε δεν
μπορίς να τα κοφτε με το νις—αφτό εν, ὅτι το ζαιρέ «αρίμασιν
τεχμίλ». Αφτό τον κερό πρέπι ταμάμ να μπιτέθ το τμάρεμα ὅλα
τα κυλτόρες κε δεν να τα αφίνουμ να χαδρέβνε.

Καλίτερο εν να πεσιρύμε το τμάρεμα λίγο γυργά (το πολά
το οζίμας σιτάρ), παρά να πιμένουμ αργός κανά μέρα!

Γιά πότι να τμαρέδουμε τα χοριστά κυλτόρες;

Τα ναυτζνι καθεδρίματα (υτζρετζζτένιες) πας αφτό λέγουνε αϊτς

Ο ζίμας τυ ζζίτνα τμαρέδνετο ατότες, αντα ζον στο «κερίτκυ αριμαζλίχ» κε πςσιρά να αριμάζ τεμίλ τυ κυτί-τ.

Ο ζίμας τυ σιτάρ πρέπι να πςσιρόμε να τμαρέδουμε (πες το τζολί τυ Ίκρανία) στον κερό, αντα πςσιριςσκάτε δικότ τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ».

Το ανικσιάτικο σιτάρ μαλάκο (μπελοτύρκα)—δίχος μπιίχια, άλιαχ λαφρά κυνότ, υνύτζυμ χριάζετε να τμαρέφκετ σ ατίτκο τ' ν όρα, πύιο αρατέθ στο τμάρεμα το οζίμας σιτάρ.

Το ανικσιάτικο σιτάρ δινάτό δεν κυνότε γιαν το μαλακό κε ας αφτό κεμόνο αφτό μπορόμε να τυ τμαρέδουμε λίγο αργός, αντα τραςσέν τυ ζέρνα-τ, διλαδί — αντα ζον στο μπίτεματ τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ».

Το κριθάρ σςεστιριάντνι τμαρέδνιτο στο μπίτεμα τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ» κε το ντθυ χριάτνι — αντα πςσιρά να αριμάζ τεκμίλ. Έντιριμ το θαντέ στο τμάρεμο τυ κριθάρι έρχετ ραστ να μακρεν, καλίτερο εν να πςσιρόμε το τμάρεμα λίγο γυργά, όχι να πιμένυμ αργός κανά πεντάμερο σ αφτό στέρας, τυ κυτί αντα αριμάζ τεκμίλ.

Το χαθράχκυ κριθάρ πρέπι να τμαρέφκετ με το τζιχ.

Το ιλόπ χριάζετε να πςσιρόμε να το τμαρέδουμε ατότες, αντα αςπρίζνε για σαριόνε (αχ το σορτ νκυρέ) κε να δινάτονι τα κυτία-τ στα κεφάλια, — αντα πςσιρά να αριμάζ τεκμίλ.

Τα σόρτια τυ ιλόπ, πύιο λαφρά κυνόνε (Λιγόδςκι, Χερζόνςκι κε άλα) καλίτερο εν να τα τμαρέδυμ ατότες, αντα εν τυ κυτί πες το κεφάλιςμα στο μπίτεμα το «κερίτκυ αριμαζλίχ». Όςυ απσά αριμάζ το ιλόπ, τόςυ χατελίδχο εν να χάνυμ τ' θαντέ τυ τμάρεμο-τ. Το ιλόπ τμαρεμένο χλυρά-χλυρά, πρέπι σίφτε να το αφίνυμ να κσερόν πες τα γυλάχια (μπαςίμια) κε στέρας να το δένυμ διμάτια κε να το στιδάζουμε (απ 15 διμάτια).

Το κεχρί χρειάζεται να τμαρέφκετ άλιαχ μυχάτκα. Έντιριμ το κεχρί να χαδρέβ—αφτό άλιαχ πολλά κυνύτα. Στα όλα καλίτερο όρα για το τμάρεμα το κεχρί—αφτό εν κερό το κερίτκω-τ το αριμάζ-λίχ, πότι τα όρμα κυτία πεσιρόν φανερόνε απ το χαμπόχ, μα το καλάμιδ-τ ακόμα εν χλυρό. Αφτό τον κερό το κεφάλ όλο ακόμα δεν αρίμασιν, άμα να φιλάγυρ, πότι να αριμάζ όλο το κεφάλ τ' εν ιζάπ, πως να λες ατότες μισ να χάνουμε πολλά κεχρί. «Καλίτερο εν να αφίνουμ το πυσόγκω κυτί πες το άσσιρο (αλάτιρο), παρα να αφίνουμ το καλό πες το ζαν (κυνυμένο)».

Το χαδράχκω κεχρί χρειάζεται να τμαρέφκετ νίχτα, γυργά τον πιρνό για το θραδί.

Να το τμαρέβουμε χρειάζεται στα όλα καλίτερο με τα ζζάτκες εαμοσκίτκες κε να το δένουμε μικρά διμάτια ας τ' ατά στέρα, το κεχρί κατ-λίγο αντα κσερόν πες τα μπασίμια.

Το γρετζίχα πρέπει να πεσιρόμε το τμάρεμα-τ ατότες, πότι τα πολλά-τ τα κυτία, ος το μισό στζυπαγμένα με το χαμπόχ, να νίεσκуне κράενο-χορίτζνεβι. Το κσερομένο κατ-λίγο πες τα μπασίμια το γρετζίχα πρέπει να δέχκετ μικρότερα διμάτια. Τα εελυμένα πκάτο στο θροχί τα διμάτια πρέπει υποχρεοτικά (ομπιζάτελνο) να τα λίσουμε κε να τα κσερόνουμε—αν τ' εν το γρετζίχα να μυχλά κε να χαραμύτ.

Τα φακύιδα χρειάζεται να τμαρέφκуне αφτό τον κερό, αντα αςπρίζνε, εαριόνε για νίεσκуне μαθριάρκα (αχ το εορτ νκυρε) τ' απ-κάτω-τιν κε τα μεσεά-τιν τα θαλάτια.

Τα πιτίτσεε (τζετζεθίτσα) τμαρέβνι-το ατότες, αντα νίεσκуне μαθριάρκα ος τα μισά τα θαλάτια.

Τα λόβια—τα πολλά τα θαλάτια αντα εαριόνε.

Στον κερό το τμάρεμο τα κυλτόρες, πύια έχυνε θαλάτια, το καλάμιδ-τιν πρέπει να ίνε ακόμα ταζά, χλυριάρκα.

Τα λανκυνέεσα (κυλιαλιάνια) πεσιρόνε να τμαρέβνε ατότες, τα πολλά-τιν τα κεφάλια αππάνο αντα εαριόν, τα τζιτζάκια μαρένε κε κριμίσσκуне κάτο κε το κυκότς-τιν τρατσέν κε τεκμιλ αριμάζ.

Τα φράτες πρέπει να τμαρέφκуне ατότες, το ζέρνα-τιν τεκ-μιλ άντα αριμάζ κε έντιριμ αν το εφιγς με το νίεε, το νίεε δε θα αφίν κανά τζιίρ-πα.

Τα σορτοβί σποράϊδα αχ τα όλα τα κυλτόρες
χριάζετε να τμαρέφκνε μόνο τεκμίλ αντα αριμάζ
του ζέρνα-τιν στέρας.

Κανά-λυγάς πα δεν χριάζετε να πιμένυμ αργός
με το πσιρί το τμάρεμα! Μυχάτκα να ιελέδυμε
πίσο στο αρίμαζμο τα κυλτόρες. Κάθα ένα κυλτόρα
να το τμαρέδυμε στο λον καλίτερο, για τ' αφτό, κερό
το αρίμαζμο-τ.

Εντιριμ αν πσιρόν να φισόνε ζεστά ανέματα (συχοόει) το
χοράφ πρέπι να το τμαρέδυμε όσυ μπορούμε απσά, (ας εν χλυριά-
ρχυ-πα) με το ιεελετράιμο για τ' αφτό κεμόνο όλα τα έχυμέ τα
μιχανές — κοσίλκες, ενοποθιαζάλκες, εαμοςκίτκες, βιντρουέρια.

ΝΑ ΜΠΙΤΡΕΒΥΜΕ ΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΟΣΥ ΜΠΟΡΥΜΕ ΑΠΣΑ

Το τζάλκυ τμάρεμα εεε μεγαλύτερο σημασία στο πολέμιζμα
με τα χασίματα. Εντιριμ ετιν όρα αν πσιράς το τμάρεμο, αμα
στερ να το κυτρέβς πολά κερό,—το κυτί να περνά στο λον πσιλό
στάντια του αριμαζλίχ-τ κε ας αφτό κεμόνο πολά ζαιρέ να κύνότ.

Κανά μέρα-πα δεν εεε τζαρά να χάνυμε κυτυρύ
στιν όρα του τμάρεμο! Χριάζετε να κάμυμ μομπιλιζοβάτ όλα
τα τμαρεφτικά μασσίνες κε όλο του πράμα, χριάζετε τίλογα πρεπ
να τιμάζυμ τα μασσίνες κε το πράμα πιρναμί πσιρόμε του τμάρεμα,
χριάζετε σοστά να στέγνυμε τα δίναμες πες τα μπριγάδες κε πάνο
στι θάσι (να όσνόδε) του σοτς' σορεβνοθάνιε κε υντάριτζεστό λον
πολά να κυντένυμε τ' θαντέ του τμάρεμο, αντ' αφτό ντάμα να κάμυ-
με ομπεςπετζιτ το πσιλό τιν πιότιτο (κάτζεστό).

Τα μαρχαίδα ανικσιάτικα κυλτόρες κε τα οζίμες πρέπι να
μπιτρέδυμ το τμάρεμα-τιν πες το τζολί τ' Υκρανία στα 10 μέρες,
πες το «Λεσοστέπ»—στα 12 κε στο Πολέσιε—πες τα 15 μέρες.

Το κεχρί κε το γρετζίχα νά τμαρέφκνε πες τα 4—5 μέρες,
τα λανκυνέσσα (κυλιαλιάνια) όχι πολά αχ τα 10—12 μέρες.

Για ναμί έχυμε τα χασίματα στι σοδιά, το τμάρεμα πρέπι να
καματέφκετ:

Στο κερίτκν αριμαζλίχ το ζαιρέ — με τα βιντρο-
υέρια, λομπογρέικες, ζζάτκες κε ενοποδιαζάλκες.

Τεχμίλ το αριμαζμένο κε το χαθράχκν χυράφ — στα όλα είφτε
να τμαρέδουμε με τα κομπάινες γιά ενοποδιαζάλκες, (οχατάρ-κε να
υντρέδουμε άιτε, ότι τα διμάτια να δέχκυνε χαμιλά, ναμί κυνότε
το ζαιρέ) κε μόνο αν δεν εόνε ατύτα τα μασσίνες — να ιεελετράε-
δουμε τα κοσίλκες κε ζζάτκες-εαμοεκίτκες. Το τμάρεμα το χαθράχ-
κν χυράφ με τα ενοποδιαζάλκες, λομπογρέικες κε εαμοεκίτκες καλι-
τερο να καματεφκετ τον πιρνό αν το τζιχ.

Αμα, τάχατ αν κάμουμε όλα τα εαχιντραιλίδνα τα μεροπριά-
τιες, στον κερό το τμάρεμα το χαθράχκν χυράφ εμίσ όλυ-ένα να
έχουμε μεγάλα χασίματα στο ζαιρέ. Γνότηομ χριάζετε τεχμίλ να
μπιτρέδουμε το τμάρεμα στον κερό το κερίτκν αριμαζλίχ γιά στο
αρίμαζμο-τιν, κε δεν θα το αφίνουμ να χαθρέδ.

Πιρναμί πεσιράς το όλία, χριάζετε καλά να ντινκέδς τα τμα-
ρεφτικά μασσίνες κε να ιελέδς πίσο-τιν στον κερό, αντα δουλέδυνε
αντ' ν όρα να τιμιζλέδς, ακονίζις κε να πλιεεκε απ τον πιλό κοσιλκί
τα μαχέρια, εοετá να γιωρυχλαέδς με το κόπσιμο το καλαμιό (ας
αφτό νκυρέ, τιχατάρ τζιπέλκν εν το χυράφ, έπισιν γιά ιόχ, ντίμκν
εν, πσιλό καλαμιό εεε κε άλλα.), καλά να υντρέδς, τα χανάτια, το ντέκα,
το μπαραμπάν απ το κομπάιν κε τίλογο άνεμό θγάλι. Πιρναμί πεσιράς το
όλία, όλα τα τμαρεφτικά μασσίνες κε ντσίγατελις πρέπι ιποχρεοτικά
να εν ντινκαιμένα στο πράτεμο-τιν «όφτιρα».

Στα κομπάινες, ενοποδιαζάλκες εαμοεκίντκες κε λομπογρέικες
πρέπι να εν υντραιμένα ζερνουλοθίτελις, πύια ρεγυλιάρνιο να τι-
μιζλέφκονε, αντα δουλέδυνε αφτά τα μασσίνες.

Στα ενοποδιαζάλκες να υντρέφκνε ενοπονόςις. Αν εν στο νι-
καχιριό πικάπ-φινγέδις, (πύια εικόνυνε το έπισιν το χυράφ), πρέπι
να τα υντρέδουμ στα κομπάινες κε να τα ιεελετρέδουμε στο τμάρεμα
τα χυράφια, πύια έπισιν.

Κιριότερα μαανάιδα στα χασίματα αντα τμαρέφκετ το χυράφ
με τα λυγάς-λυγάς μασσίνεες, κε τα κιριότερα ειράιδα για το ικει-
λιτράιμο αφτά τα χασίματα — εν ατίτκα:

Στο δύλεμα με το κομπάιν έχουμε χασίματα;

1. Αντα δουλέδ το χέντερ (τζαλέδ το χυράφ).

2. Αντα πατζαρίχκετ το κομπάιν.

3. Απ το πεζόρκν αλόνιζμα κε αθόριζμα το ζαιρέ.

Για το ικσιλιτράιμο αφτά τα χασίματα χριάζετε να εχτελέ-
σουμε ατίτκα βασικά ειράιδα:

1. Στο δύλεμα άντα εν άνεμος, το κομπάιν άντα πάι «πίσο
στον άνεμο», χριάζετε τα μαχέρια-τ να τα πιλίγυμ χαμιλά ας
αφτό νκυρέ, άντα πάι το κομπάιν «χαρσσύ στον άνεμο» («χαρσσύ
στον άνεμο» τα χασίματα εν λιγότερα).

Στο τμάρεμα το χυράφ; πύιο έπισιν, το κομπάιν χριάζετε να
το πιλίγυμ απ' χαρσσύ, διλαδί, αφτό χριάζετε να τζαλέβ το χυράφ
άιτς, ότι να το περ ας αφτό μαρέσ ε' πύιο μαρέα έπισιν το χυράφ
κε πρέπι να το χαπατρέβ λίγο τ' ένα μαρέα (όχι να πάι ίσα-ίσα).

Τα τζαλγύιδα στο χέντερ πρέπι να τα πιλίγυμ άιτς,
ότι αφτά όσυ εςς τζαρά λίγα να αφίνε άκυπα κεφαλίτζα, —
εστό γυρυχλάιμο με το τζάλεμα, με το αφτο, τίλογο πσέλως να
να εςς το καλαμιδ ικσιλιτρέβ το χάσιμο τα κεφαλίτζα στα δέφτερο
φορείς, πρέπι να ιελέδυμε μόνο, ναμί κάμυμ περεγρυζζάτ κομπάιν
το μολοτίλκα.

Εντιριμ το κομπάιν εδτα καμ δλία — στέκετ, — αράν να το
ντζζυνατραέδυμ καμπόσο ακσαπίσα, ναμι μπορύνε τα χανάτια-τ να
εγάλυνε ζέρνα απ τα κεφαλίτζα, πύια πέμυνανε άκυπα έμπρο στο
χέτερ.

Αντα κυτέβ το στεκσιμο πολά κερό, χριάζετε να στεγγυμ
άιτς κε κομπάιν το ντρίγατελ-πα ναμί χαρτζέφκετ κυτορύ το
γοριότηζε.

Να γιαγαλατραέδυμε όλα τα μααναιδα στο στεκ-
σιμο το κομπάιν. Χάλις αχ τα στεκσίμα νίεσκυνε λον μεγάλα
χασίματα.

3. Πρέπι εστά να γυρυχλαέδυμε με το κομπάινι το μολο-
τίλκα—νε να το κάμυν περεγρυζζάτ με το τζαλεμένο χυράφ κε νε να
ινίζυμ τα ντυεσνίκια απ το χριάζετε πολά, πος να λες άλιαχ
μέγα άνεμος φισά, εγαλ με το άεσιρο κε υεμά αντάμα πολά ζέρνα-πα.

Το πυζόρκυ αλόνιζμο στα όλα πιχτά νίεσκετε απ το περε-
γρυζζενοστ το κομπάινι το μπαραμπάν, άιτς κε απ το άλιαχ μέγα
εόρεμα χυράφ ανάμεσα στα δόντια το μπαραμπάν κε το ντέκα.
Για το γιαγαλατράιμο αφτά τα τζαρασιζλίχια χριάζετε να πιλίγυμ
το τράχτορ να πάι γάλια γιά το χέτερ να χαπατρέβ λίγο στενό χαπέα
χυράφ. Χριάζετε να ειχόνυμ το ντέκα-πα.

Σαν πράβιλο το κομπάιν χρειάζετε να το ισελετρέθυμε μόνο πες τα ίσα τόπατα.

Ντίμκο χυράφ—αχ το τζιχ, αχ το θροχί στέρα να το τραρέθς αν το κομπάιν δεν εςς τζανά.

Στα κλοσίματα το κομπάιν «στον άνεμο» χρειάζετε να χαμιλένομ το χέτερ-πα.

Στο δούλεμα με το βιντρόυερ να πολεμίζουμε με τα χασίματα χρειάζετε αϊτς:

1. Στα όλα εϊφτε να τραρέθυμε το λον τζιπέλκο χυράφ.
2. Αλιαχ αρέα κε χαμιλά χυράφια να τα τραρέθυμ με το βιντρόυερ τ' εςς τζαρά. Αϊτς-πα τ' εςς τζαρά να δουλέθυμ με τα βιντρόυερια στα υτζάστκες, πες τα πύια τόπος δεν εν ίσυ.

3. Το χοράφ, τζαλεμένο με το βιντρόυερ χλοριάρκο, πρέπι να το σορέθυνε τα κομπάνιες με τα πικάπια, ος τιν όρα, πότι το ζαιρέ τεχμιλ να αριμάζ πας τ' ρίζα-τ, για τ' αφτο κεμόνο, ότι ος-πο πεσιρύνε τα κομπάνιες να δουλέθυνε στο τμάρεμα τα αριμαζμένα χυράφια, όλα τα γιυλάχια αχ το βιντρόυερ στέρα να εν τραρεμένα, γιά έντιριμ αν αριέθυμ αν το τμάρεμα-τιν, — να έχουμε μεγάλα χασίματα απ το κόνομα το ζαιρέ, ανέματα, θρυχάδες κε άλα.

4. Εντιριμ τα γιυλάχια δεν εςς τζαιρά να τα σορέθυμ με το πικάπ (ας τα μεγάλα θρυχάδες στέρα, πύια να δράζι τα γιυλάχια στον πάτο), πρέπι όλυ τον κόζμο, τίνα έχουμε πες το νικοχιρίόμας, νατς στεγνουμε στο γίριζμο τα γιυλάχια για το κσέρομα-τιν, αν τ' εν το τζαλεμένο χοράφ μπορί να φιτρόν κε να χαραμύτ.

Έντιριμ κερός να διχ, ότι ας το κσέρομα τα γιυλάχια στέρας δεν εν φανταλίδκο να τα τραρέθυμε με το κομπάιν αντο πικάπ γιά κανα-λυγας δεν εςς τζαρά να φέρουμε στο τμάρεμα-τιν κομπάιν,—ατότες το κσερομένο το χοράφ χρειάζετε να το σορέθυμε τζαράνια.

Αντα δούλεθυμε με τα ενοποδιαζάλκες, εαμο-εκίντκες κε κοσίλκες-λομπογρέικες πρέπι να κσέρουμε:

Το τζαλεμένο με το ενοποδιαζάλκα το ιλόπ, αϊτς-κε το τσιπέλκο, χυθραλίδκο χυράφ-πα δεν εςς τζαρά εακτινά να το θάλουμε τζαράνια—χρειάζετε να το αφίνουμε εϊφτε λίγο να κσερόν.

Αμα το χυδραλίδικο χοράφ καλύτερο εν να το τζαλέθυμ
έχι με τα ενοποδιαζάλκες, άμα με τα λομπογρέικες, εαμοσκίτκες
για θιντρούερια, για το κέρομα-τ, ναμί προν στερ πες τα διμάτια.

Το κοντό χοράφ (έντιριμ αν δεν μπορί να δέχκετ διμάτια)
δεν εςς τζαρά να τζαλέφκετ με το ενοποδιαζάλκα. Ατίτκο χοράφ
πρέπι να το τζαλέθυμε με τα κοσίλκες για εαμοσκίτκες κε να το
βάλουμε μικρά τζαρανίτζα. Πες τα ίσα ζάνια το χαμιλό χοράφ
μπορούμε να το τμαρέθυμε με τα κομπάινες-πα.

Το χοράφ, τζαλεμέλο με το κοσίλκα, δεν χριάζετε να το
βάλουμε τζαράνια για να το δένουμε διμάτια στον κερό, αντα εν
μέγα ζεστ, πως να λες κονότε πολλά ζαιρέ.

Αντα τζαλέθυμε με το εαμοσκίτκα, χριάζετε μυχάτκα να
στεγνυμ ετζιότζικ για τ' αφτό, ότι τα τιρναύτια να πιτάγνε μπα-
σίμια τίλογα πρεπ — νε άλιαχ μεγάλα κε νε άλιαχ μικρά, ας αφτό
νκυρέ, τιχαντάρ χυδραλίδικο για ντίμκν εν το χοράφ.

Αντα τζαλέθυμε με το ενοποδιαζάλκα, εαμοσκίτκα κε κοσίλ-
κα, μεγάλα χασίματα ζαιρέ νίεσκυνε αχ το τζαρασίζκο δύλεμα τα
μασσέρια. Γυνότζυμ χριάζετε αφτά να τα στεγνυμε άιτς, τίλογα
ίπαμε έμπρο για το κομπάιν.

Αντα δυλέθυμε με το ενοποδιαζάλκα — μεγάλα χασίματα
νίεσκυνε απ τα κομπρέσορια. Ας αφτό κεμόνο πρέπι άιτς να στεγ-
νυμε το ενοποδιαζάλνι τραπέζ, ότι τα κεφαλίτζα να περνύνε όςν
εςς τζαρά αδλάχ αχ τα κομπρέσορια.

Αντα τζαλέθυμε με τα κοσίλκες — μεγάλα χασίματα νίεσκυνε
στο πέταγμο τυ χοράφ απ' πάνω στο πλατφόρμα, στο δέσιμο διμά-
τια για στο σόρεμα κε δάλεμα τα μπασίμια πες τα τζαράνια με
τα δικρά. Πρέπι όςν εςς τζαρά μυχάτκα κε τιμίτζκα να κάμυμε
όλα τα δλίες με τα κοσίλκες — αν τ' εν τα χασίματα μπορύνε
να νίεσκνε πολλά μεγάλα, τιάλο μεγάλα ας αφτά, πύια εν απ το
τζαρασίζκο κόψισμο τυ χοράφ με τα κοσίλκας τα μασσέρια.

Για το καλύτερεμα το κόψισμο τα κεφαλίτζα με τα κοσίλκας
τα μασσέρια κε για το ικσιλιτράιμο τα χασίματα απ τα χανάτζια
στι δουλιά με το ενοποδιαζάλκα, κοσίλκα, λομπογρέικα, θιντρούερ για
κομπάιν πρέπι, αντα εν τυ χοράφ χαμιλό — να πιλίγυμ τα χανάτζα-
πα χαμιλά, αντα εν πσιλό — πσιλά κε ίσα πάνω στα μασσέρια κε
αντα τζαλέφκετ χοράφ, πύιο έπισεν — τα χανάτζα να τα πιλίγυμ
χαμιλά κε να τα νκυτζιρέθυμε έμπρο.

Το ενοποδιαζάλλα, εαμοσκίττα κε κοσίλλα εν άλιαχ φαινταλίδκα στο τμάρεμα το χοράφ πες τα πυζόρκα καματεμένα τόπατα (πυ εν τζιριντιίδα, μεγάληα τζόμια, χάμια κε άλλα). Να τζαλέβουμε πρέπι αίτς, ότι το κοσίλλα να πάι ε' αφτό μαρέα, πυ δάιναν στο αλέτριζμα τα μπαρτζαναίδα.

ΑΣ ΙΜΙΤΣ ΤΙΑΛΟ ΜΥΧΑΤ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΤΑ ΤΥΧΥΜΛΙΔΚΑ (ΣΟΡΤΟΒΙ) ΚΥΛΤΥΡΕΣ

Πιρναμί πεσιρυμ να τζαλέβουα τα τυχυμλίδκα κυλτόρες πρέ πι ίποχρεοτικά (ομπιαζάτελνο) να τζαλέβουμ τα άκρες στα υτζάστκες σε 2-3 μέτρικς στο πλάτυς, κε τα διμάτια γιά να τα νκυθάλίζουμε απ τυ ζαν κανά άλυ τόπο γιά να τα στιθάζουμε αντ' άλυ το χοράφ ντάμα.

Για το τμάρεμα τα τυχυμλίδκα κυλτόρες πρέπι μυχάτκα, καλά να τιμιζαίζουμε τα τμαρεφτικά μασσίνες (πλατφόρμες, ελεβάτορες, μπύνκερικς, μολοτίλκες απ το κομπάιν κε άλλα), αίτς κε τα μπρίτζκες απ το ζαιρέ κε κεφαλίτζα, τα πέμνανε ας αφτά τα κυλτόρες, πύια τμάρεδαν γιά νκυθάλναν είφτε.

Στο νκυθάλιμα με τα σαχύλια—αφτά χριάζετε να εν καλύτερα τιμιζλαιμένα.

ΝΑΜΙ ΑΦΙΝΥΜΕ ΑΤΖΑΛΙΦΤΑ ΧΑΠΕΙΣ (ΧΑΜΙΑ) ΣΤΙ ΔΥΛΙΑ ΜΕ ΤΑ ΤΜΑΡΕΦΤΙΚΑ ΜΙΧΑΝΕΣ

Ατζάλιφτα χαπέικς πιμένι στα όλα πιχτά απ' το αμπασεχάριφτο κλόςιμο τα μασσίνες γιά απ' το τζαρασίζκο πόρεμα στο δυλία αφτί-νυς, τίνα δυλέδυνε στο τζάλεμα. Έντιριμ αν πέμναν ατίτκα χάμια, πρέπι να τα τζαλέβουμ με το τζαλγύ, τα ατζάλιφτα κυσείδα να τα πέρυμ με το κοσίλλα.

ΝΑΜΙ ΠΙΜΕΝ ΠΕΣ ΤΟ ΖΑΝ ΚΑΝΑ ΚΕΦΑΛΙΤΣ-ΠΑ! ΑΣ ΣΟΡΕΒΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΕΦΑΛΙΤΖΑ!

Στον κερό το τζάλεμο χάννε άπιρα κεφαλίτζα, πύια κρεμίς-κυνε πας τον πάτο, πύθι περνόν τα τμαρεφτικά μασσίνες, αχ το τζάκομα το χαδράχκν-τιν το καλαμίδ με τα χανάτια, τρόσσα, πλατφόρμα κε άλλα.

Αχ το τζάλεμα στέρα υποχρεωτικά πρέπει να τινναέθουμε το τζαλεμένο ζαν με τα αλογί τινναούτζα.

Έντιριμ το χοράφ αν τραρέθνετο με το κομπάιν γιά βιντρώερ, χρειάζετε απίςυ να θελιάζουμ αλογί τινναούτζα.

Τα τιννακίμένα τα κεφαλίτζα πρέπει να θάλουε τζαράνια.

Απ τα γάθα 10 εκτάρια, έντιριμ αφτά αχ το τζάλεμο στέρα να τιννέφκουε με τα αλογί τινναούτζα, εςς τζαρά να αλονίζουμ αρτίχκο 1 τσέντνερ ζαιρέ.

NAMI AFINYME TY TZALIMENO XORAF PES TA MPASIMIA!

Αντ' αφτό ντάμα, αντα δουλέθουε τα τραρεφτικά μασσίνες, χρειάζετε να δένουμ διμάτια κε να τα ζτιθάζουμ τζαράνια. Το οζίμας κε το ανικσιάτικο ζιτάρ, ας αφτό μπασεσχά, πόιο εςς κοντό καλαμίδ, υποχρεωτικά πρέπει να δέχκετ διμάτια. Μόνο το άλιαχ χυδραλίδκο το χοράφ γιά τζαλεμένο χλοριάρκο (ιλόπ) χρειάζετε να το δένουμ διμάτια ας το κσέρομα-τ στέρας, ναμί πρόν πες τα τζαράνια.

NAMI TO ZMONYME, OTI KEROS MPORI NA XALAN!

Το τζαλεμένο το χοράφ χρειάζετε να το σαχιντρέθουμε απ το ποσόρκο τον κερό, αχ το πόιο έρχκετ ραστ νίεσκουε μεγάλα χασίματα απ το εσόλομα, πίρομα, εάπιμο γιά φίτρομα το τζαλεμένο χοράφ.

Το χοράφ, πόιο εν τζαλεμένο με το κοσίλκα κε δεν εν διμένο διμάτια, υποχρεωτικά χρειάζετε να το θάλουμ μεγάλα τζαράνια, —πες τα μεγάλα τα τζαράνια εμ λιγότερα εν τα χασίματα, κε εμ λαφρό εν στέρας να κάμουμ σκιρτοδάνιε.

Πας τα θαθέα μπαραζανάιδα κε στα ζανί κυρενσείδα να θάλουμ τζαράνια δε χρειάζετε — ατίτκα τόπε στο θροσσιγό τον κερό το χοράφ δυνατά εςλουτ απ' κάτω κε το κοτί φιτρόν γιά μυχλέν.

Δεν εςς τζαρά να αφίνουμε πες το ζαν νταγατραιμένα διμάτια (χόρια-χόρια γιά απ χαμπόσα εέναντόπ) —αν πάγνι θρουχάδες, —το ζαιρέ πες ατίτκα τα διμάτια άλιαχ απεσά να φιτρόν.

Το χοράφ, πύο εσλόθιν πες τα τζαράνια, υποχρεωτικά πρέπει να το κσερόνυμ, για τ' αφτό χριάζετε να το νταγιτρέθυμ φτινά-φτινά λόρια στα τζαράνια. Έντιριμ έροχίς να μπατρέθ το νταγα-τραιμένο το χοράφ πες το χόμα, — υποχρεωτικά πρέπει να το γι-ρίζυμε κε αχ το κσέρομα-τ στέρα πάλι να το στιθάζυμε τζαράνια.

Να νταγατραέθυμε το χοράφ για το κσέρομα πρεπι μόνο ατότες, τα τζαράνια άντα εσλόνε κάποσο θαθέα (όχι λιγότερο απ 30-40 εαντιμέτρα απ' πάνω).

ΜΥΧΑΤΚΑ ΑΣ ΚΥΒΑΛΥΜΕ ΤΟ ΧΟΡΑΦ ΣΤΙΝ ΜΟΛΟΤΙΛΚΑ ΓΙΑ ΣΤΑ ΣΚΙΡΤΕΣ

Άντα φορτόνυμε το χοράφ πας το αμάκς στέρα, υποχρεωτικά πρέπει να τιρναέθυμε αφτό τον τόπο, πυ στέκεντον τ' αμάκς. Χριάζετε άιτς-πα να τιρνέθυμε αφτά τα τοπς, πυ ίτανε τα τζαράνια.

Όσυ εμα κυθαλόνε το χοράφ, όσυ ίσυ εν το στράτα, όσυ λίγο κυνύτε το ζαιρέ, όσυ μυχάτκα κε εοστά φορτομένα εν τα αμάκςςα, —τόσυ λίγα χασίματα θα έχυμ στο κυθάλιμο τα χοράφια.

Ας πάρυμε όλα τα μέτρα για τ' αφτό, να μί έχυμε χασίματα στο κυθάλιμο.

Στο κυθάλιμο το χοράφ υποχρεωτικά ας καρφόνυμε όλα τα τιρπία μέ τα ταχτάιδα κε ας ιπλόνυμε πας το αμάκς (μπρίτζκα) γιαιόθια.

Αν θα ιεελετρέθυμε το αφτοτράνςπορτ, το πολά στο κυθάλιμο ζαιρέ δίχος τάρα, χριάζετε καλά να ετυπόνυμ όλα τα αραλίγια πες τα κόρομπια, να ιεάζυμ τα στράτες, να μί έχυνε κιρτλέτζια, θυμπόια, να ντινκέθυμ — τίλαγα εν τα κυπόρια.

Γιαν ειρά, το ζαιρέ απ το κομπάιν στα μπόντες χριάζετε να κυθαλιεσκάτε με τα τράκτορνι τα μπρίτζκς κε απ τα μπόντες στο ειπ-πόνκτ — με τα αθτομαεσσίνες. Πρεπι να ουντρέθυμε όσυ μπορύμε πολά το μεχανικό φόρτομα κε κσεφόρτομα τα αφτομαεσσίνες.

ΙΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΝΑ ΣΤΙΒΑΚΣΥΜ ΤΟ ΧΟΡΑΦ!

Με το στιθαγμο το χοράφ μίς εαχιντρέθυμ-το απ τα χασίματα στο τζολ κε αντ' αφτό ντάμα δεν θα πατζαρίχχυμετς στο αλόνιζμα. Στο έροεσιγό τον καλύτερ το αετίθαχτο το χοράφ μπορί για το πολά-τ, γιά ταμάμ να χαραμύτ, να χάνιτ, στα όλα έμπρο, έντιριμ αν ίτον στιθαγμένο πες τα μικρά τζαράνια.

Πες καθένα σκίρτα, σαν πράδιλο, χρειάζετε να βάλουμε 150 μεγάλα τζαράνια κε να κυδάλουμε το χοράφ όχι μακρά αχ το ένα κιλομέτρ,—αν θα κάμουμε άλιαχ μεγάλα σκίρτες—να κυδάλουμε το χοράφ άλιαχ αχ τα μακρά.

Για το στίδαγμο τα σκίρτες χρειάζετε να μπιλέζου κσερό τόπο μπδίνα στο πσέλος, ναμί περνά πκάτο στο χοράφ νερό, αντα δρεσσ.

Τον τόπο, πυ θα στιθάχνουε τα σκίρτες, χρειάζετε έμπρω μέρα να το τιμιζλαέδουμε απ τα χυδράιδα κε απ το καλαμιδ κε καλά να το ισόνουμε για τ' αφτό — να εσσ τζαρά να φαλίσ τυ ζέρνα, πόιο κυνύτ, κε τα κεφαλίτζα.

Να στιθάζου το χοράφ πρέπι αν το τζάλεμα κε αλόνιζμα ντάμα!

Όσου εσστά αν στιθάζουμε τα σκίρτες, όσου καλά αν τα κάμουε θερσσίτ—τόσου λίγο θα σαχνέδου αχ τα θρυχάδες, τόσου λίγα χασίματα θα έχου.

Έντιριμ αν εσιμόν θροχίς, το αμπιτράιφτο τ' σκίρτα χρειάζετε να γιωμόσου τ' μεστ κε άντα περνά το θροχί στέρα, να γινίζου τ' απάνου-τ για το κσέρουμα κε να κυτέδουμε τυ στίδαγμο.

Το ντίμκο τυ χοράφ δεν εσσ τζαρά να στιθάχκετ!

ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ ΣΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΑΛΟΝΙΖΜΑ!

Ναμί αφίνουμε κανά κυτί-πα πες το υζμά για άχιρο. Κανά κυτί για κεφαλίτς πες τ' αλόν!

Απ το μπεζοτθέτσθενοστ, ομπεζλίτζκα, γιαραμαζλίχ, πυ-σύρκο ι οργάνοσι τ' δουλία κε στα όλα πιχτά—απ το κυλάκιχο τυ ζαραρλίχ το περσνό το χρόνο ίχαμε μεγαλίτερα χασίματα στο αλόνιζμα. Πιχτά ίρκιντον ραστ μία τιάλο να αλόνιζαμ τ' άχιρο, πίο ίτυν στιθαγμένο πες τα σκίρτες κε να αβορίζαμ το υζμά.

Ναμί αφίνουμ ατίτκα εσσία να νίεσκουε φέτος!

Για το γιαγαλατράιμο για ικσιλιτράιμο τα χασίματα στο αλόνιζμα—πρέπι να έχου στο νύ-μας ατίτκα βασικά, κιριότερα υκαζάνιες:

1. Να αλονίζουμ μόνο πες το έμπρου μέρα τιμιζλαιμένο τ' αλόν, κε τιάλο καλύτερο εν, στο αλόνιζμα είφτε να ποτιζουμε τ' αλόν κε να το τζιριατέδουμε. Να φαλίζουμε τ' αλόν πρέπει κάθε μέρα-πα, στα όλα είφτε, αντά ειμόν θροχίς. Αντα μπιτέβ τ' αλόνιζμα, πρέπει τιμίζκα να τμαρέδουμε κε να φαλίζουμε τ' αλόν. Το φαλιμένο τ' ζαιρέ χρειάζετε να εν χόρια, δεν θα ταραχκετ με το ζαιρέ, απκάτο στο μολοτίλκα.

Στο αλόνιζμα τα τυχυμλίδκα κυλτόρες για το κάθε σορτ χρειάζετε να έχουμε χοριστό αλόν.

2. Στον κερό το αλόνιζμα μυχάτκα να ιελέδουμε πίσο στο σοστό κε δόσιμο ένα γιουρὺχ χυράφ πες το μπαραμπάν, ναμι αφίνουμε να εςσ περεγρύζκα.

Πας το μπαραμπάν πρέπει να θάλουμε μαθιμένο άθορπο — πονταβάλςτζικ.

3. Να ιελέδουμε, τιχατάρ καλά πάι το αλόνιζμα,—με το ντινκάιμο τυ άχιρο κε το υζμά (δεν έχνε πέσυ ζαιρέ;) κε τυ ζαιρέ-πα, πόιο κζέν απ το μολοτίλκα (δεν εςσ πέσυ τσαλαπυμένα, μισά κυτία). Αν θριςκάτε πες το υζμά για άχιρο ζαιρέ για αν κζέν καμπόσυ τσαλαπυμένο — φανερόνε, ότι το μολοτίλκα εν πελιμένο τζαρασίζκα. Χριάζετε κατακράτ να ντινκέδουμ κε να στεγνυμ τυ μολοτίλκα, περναμί πελίγυμ-το, κε στον κερό, αντα δυλέβ, μυχάτκα να γιουρυχλέδουμ τυ άνεμο-τ κε τυ ντέκα-τ.

Εντιριμ αν θριςκάτε ζέρνα πες το άχιρο (αλάτζιρο) χρειάζετε να κάμυμ υρεγυλίροδατ τυ κλόσιμο τυ μπαραμπάν τίλογα πρεπ, να εικόνουμ τυ ντέκα, να ντινκέδουμ τα δόντια κε τα μπίτζα (δεν τρίφτανε;) κε να τα μεταλάζουμε, αν χρειάζετε, με τ' άλα.

Αν καντέν ζαιρέ πες το υζμά, (απ το πυσόρκο αδόρίζμο), πρέπει να κάμυμ υρεγυλίροδατ μολοτίλκας τον άνεμο κε να στεγνυμ τίλογα πρεπ τα κόςσκα.

4. Τα κυλτόρες, πόια έχυνε θαλάτζα, στα όλα καλύτερο εν να τα αλονίζουμ με το λανκυνεσί μολοτίλκα, μα εςσ τζαρά να αλονίχυνε με το κομπάιν για κε με τα ζαιρεδί μολοτίλκες (καλίτερο αν το μπιτζεβί τυ μπαραμπάν) με το χαμέλνιμο τυ ντέκα κε ιεσιλιτράιμο το κλόσιμο το μπαραμπάν ος τα 400—500 φορές σε ένα μινὺτα.

Τα μεταλλικά μπίτζα πρέπει να τα μεταλλάζουμε με τα κσιλίτκα αχ το δυνατό το κσίλο, κε στο ντέκα το ζομποόοι μπαράμπαν να πέρουμε τα δόντια-τ για να μεταλλάζουμε το ντέκα στο κσιλίτκο αχ το δυνατό το κσίλο. Ες τζαρά, αντίς κσιλίτκο, να θάλουμε γιλιαστρού μεταλλικό ντέκα.

5. Για το σαχιντράιμο κανά τνα το ζαίρέ πες τα μπύν-τες, χριάζετε έμπρο μέρα να τιμιζλέδουμε για τ'αφτά τόπο. Πάντα-πα να εχουμε ίτμα τιχατάρ χριάζετε μπρεζέντια για το ετζόπαζμο τα μπύντες, έντιριμ αν έρες.

6. Να κσεφορτόσουμε τιμίτκα όλο το ζαίρέ αχ τα μπύν-κερα το κομπάν.

7. Να ιπλόνουμε πες τα γιάστζικια, μπρίτζκες, με τα πώια κυθαλόμε ζαίρέ, γιαιόδια, μπρεζέντια κε άλα, καλά να ετοπόσουμε όλα τα αραλίγια, να τα καρφόνου με τα ταχτάιδα κε άλα.

Αντα αλονίζουμε τα τυχουμλίδκα κυλτόρες, πρέπει μυχάτκα να τιμιζλέδουμε το μολοτίλκα απ το ζαίρέ, πώιο θα πιμέν αχ τατό το κυλτόρα ετέρα, το αλονίχτεν έμπρο. Το ζαίρέ αχ τα πρότα αλονιζμένα 2-3 τζαράνια (κόπισ) να το εορέδουμε χόρια κε να το κσελετρέδουμε γιαν τ'άλο το ζαίρέ, πώιο δεν το αλονίζου χόρια κε δεν εαέδουμο τυχουμλίδκο.

Το αλόνιζμα τα ανικσιάτικα κυλτόρες πρέπει να το κάμουε ένα γωρούχ με τα ετυρυτερνέσσα, — διλαδί, ένα κερό ανικσιάτικα, ετέρας ετυρυκερνέσσα πάλι ανικσιάτικα κε άλα. Ας το γλίτομα το αλόνιζμα κανά κυλτόρα για εορτ ετέρα, πρέπει να πιλίγομ το μο-λοτίλκα να πρατί όφτιρα κανά 15 μινύτια, ετέρας τα το τιμιζ-λέδουμ απ το ζαίρέ, πώιο πέμνιν πέσυ, να τμαρέδουμ τ'αλόν κε όλα τα χρασίμια, να εορέδουμ όλα τα εακύλια κε μόνο ας αφτό ετέρα να πεσιρύμε τ'αλόνιζμα τάλο το κυλτόρα.

ΕΜΠΡΟ ΜΕΡΑ ΑΣ ΤΙΜΑΖΥΜΕ ΠΟΜΕΣΤΖΕΝΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΑΧΙΝΤΡΑΙΜΟ ΠΕΣΥ ΤΟ ΖΑΙΡΕ!

Ιποχρεωτικά (ομπιαζάτελνο) να τιμιζλέδουμε τα πομεστζένιες, πυ να εαχιντρέφκετ το ζαίρέ, αχ τα τσαλίζ, να τα κσεφορμακό-σουμε απ τα αμπαρί ζαραρλίδκα μυμύδια, να κάμουε πάνω τζόρ-τες για να περνά ο αέρας.

Δεν εἰς τζαρά το ζαιρέ (στα ὅλα πολά απ τα τζιντιριαχί
κυλτόρες γιά τα έχονε θαλάτζα κε τα φράτες) να το τζαρανλέβο-
με πες αμπαρί τα μάτια γιά ἄλο τόπου αχ το 1 μετρο πολά. Κάθα
ένα σορτ ζαιρέ να το δάλου χόρια, δε θα το παράζου.

Στο σαχιντράιμο το ζαιρέ, πρέπει πάντα-πα να ισλέβου πίσυ
ναμι μπορί να πρύν. Ορα ε ν' ὅρα το ζαιρέ χριάζετε να το τα-
ράζου με το κσιλίτκο το φτιάρα.

Να δάλουμε πες τα αμπάρια κε αλό ζέρνα, πόιο εν τιμιζλαιμένο
κε οτσορτιρόβανι.

ΤΟ ΖΑΙΡΕ ΙΝΕ ΝΤΖΖΥΜΑΓΙΑΤΛΙΧΙ ΣΟΜΠΣΤΒΕΝΟΣΤ

ΥΣΣΑΝΕΜΑΤΚΑ ΑΣ ΣΑΧΙΝΤΡΕΒΥΜΕ ΤΟ ΖΑΙΡΕ ΠΕΣ
ΤΥ ΤΖΟΛ, ΠΕΣ ΑΛΟΝ, ΠΕΣ Τ' ΑΜΠΑΡΙΑ!

Ας φανερόνουμ τ' κυλάχικο αγέντυς, τίνα κυρέδουε κεφαλιτζα,
γιομόνουε τα τζόπες-τιν με τα αλονιζμένο ζαιρέ, ολνός αρτίνους,
τίνα κλέφτυνε κε μλόνουε πες τα τζουχόρια το ντζζουμαγιατλιχί τ' ε-
μπστβενοςτ!

Ναμί αφίνουμε πάλι κυλάχιχα ζαπαρλίχια — τυτουστράιμο τα
εκίρτες, ετέκσιμο τα μιχανές, ασιλετέν αρτραιμένα χασίματα!

Ας δόσουμε το σαχιντράιμο το σοσιαλιστικό ζαιρέ — πες τα
υσσανεμάτκα, αλιθινά μαχιτικά χέρια!

Μόνο με το αχίεφτο πολέμιζμα με τον κυλάχο θα γλιτόνουμ
απ τα χασίματα το σοδιά-μας, θα εχτελέσουμε στιν ὅρα έμπρου
το κρατικό ζαντάνιε πας το δόσιμο ζαιρέ στα θαλιμένα νόρμες, να
κάμουμ ομπεζπέτζιτ τ' κολχόζνικς με το προμί κε νατς κάμουμ
ζαζζίτοτζνι!

2243

ГРЕЦЬКОЮ МОВОЮ:

Агр. КУЗЬМІН

Геть втрати при збиранні
та молотьбі врожаю!

(Пам'ятка колгоспного бригадира).

НА ГРЕЧЕСКОМ ЯЗЫКЕ:

Агр. КУЗЬМИН

Долой потери при уборке
и молотьбе урожая!

(Памятка колхозного бригадира).



„Укрдержнацменвидав”

Харків — Київ — Маріупіль.